

A中 令和7年6月分家庭配付献立表

※給食実施日は、各学校で異なりますので、学校からの便り等で確認してください。
※食材料名は、その料理に入っているすべての食材を掲載しています。

広島市教育委員会

実施日	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		11日(水)		12日(木)		13日(金)		16日(月)							
献立名	①ドライカレー (ごはん) ②ポテトドレッシング サラダ ③牛乳		①ごはん ②赤魚の竜田揚げ ③炒りうの花 ④みそ汁 ⑤チーズ ⑥牛乳		①玄米ごはん ②うま煮 ③はりはり漬 ④牛乳		①パン ②いちごジャム ③ビーフシチュー ④野菜ソテー ⑤牛乳		①減量ごはん ②きつねうどん ③かき揚げ ④牛乳		①ごはん ②さけのから揚げ ③大豆の磯煮 ④米麺汁 ⑤牛乳		①ごはん ②豚じゃが ③煮菜(にじゃあ) ④チーズ ⑤牛乳		①ごはん ②生揚げの中華煮 ③春雨と野菜の オイスターソース炒め ④牛乳		①シナモンパン ②鶏肉と野菜のスープ煮 ③ジャーマンポテト ④牛乳		①せんちゃんそぼろごはん (ごはん) ②かきたま汁 ③冷凍みかん ④牛乳		①広島カレー(ビーフ) (ごはん) ②三色ソテー ③牛乳							
食材料名	①▲ごはん ●牛もも肉 ●レンズ豆(蒸し) ●ひよこ豆(水煮) □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく □トマトケチャップ ウスターソース □ブルーベリーレ カレー粉 食塩 こしょう ②●ロースハム ▲じゃがいも □きゅうり 食塩 ■にんじん □たまねぎ 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ③○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) □しょうが しょうゆ 清酒 ▲コーンスターチ △食用米油 □おろしにんにく ③●(冷)おから ●油揚げ □たまねぎ ■にんじん □(乾)しいたけ ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 清酒 しょうゆ ▲さとう 食塩 △半すり白いりごま 水 ④▲じゃがいも ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ■こまつな 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ ⑤○角チーズ[Ca・鉄] ⑥○牛乳		①▲玄米ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲じゃがいも 板こんにやく ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ③○ちりめんいりこ ○(冷)茎わかめ □きゅうり 食塩 ■にんじん □切干しだいこん しょうゆ 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○牛乳		①▲基準パン ②▲いちごジャム ③●牛もも肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく 赤ワイン コンソメ ▲小麦粉 △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ お好みソース □トマトペースト ▲さとう 食塩 こしょう 水 ④●豚肩肉 ■キャベツ ■こまつな □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑤○牛乳		①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●若鶏胸肉 ●油揚げ しょうゆ ▲さとう みりん 水 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ③●ちくわ ●レンズ豆(蒸し) ●ひよこ豆(水煮) □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■こまつな かつお節(だし用) ▲さとう しょうゆ 清酒 食塩 水 ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さけ(角切) 食塩 こしょう ▲コーンスターチ △食用米油 ③●若鶏胸肉 ●大豆(水煮) ○(乾)芽ひじき ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ④▲(乾)米めん ●ちくわ □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■こまつな かつお節(だし用) ▲さとう しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●豚肩肉 ▲さつま揚げ ▲じゃがいも 糸こんにやく □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう 清酒 ③○ちりめんいりこ ●油揚げ □だいこん ■こまつな ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう ④○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○牛乳		郷土(広島県)に 伝わる料理		郷土産物の日 「米麺」「えのきたけ」 「こまつな」		郷土(広島県)に 伝わる料理		郷土産物の日 「だいこん」「こまつな」		①▲ごはん ②●豚肩肉 △食用米油 ▲グラニュー糖 シナモン ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●白いんげん豆(水煮) □たまねぎ □キャベツ ■にんじん ■こまつな コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●ベーコン ▲じゃがいも □たまねぎ △ナタネサラダ油 コンソメ 食塩 こしょう ④○牛乳		①▲ごはん ●まぐろ(油漬) ■にんじん □切干しだいこん □(乾)しいたけ ■こまつな △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん だし汁(かつお節・昆布) ②●鶏卵 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 ▲コーンスターチ 水 ③○(冷)みかん ④○牛乳		①▲ごはん ●牛もも肉 赤ワイン ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ②●ロースハム ■(冷)ほうれんそう □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ③○牛乳	
	栄養量	725	2.1	780	2.9	748	1.9	783	3.1	813	2.3	765	2.3	767	2.6	789	2.1	774	3.0	727	2.3	752	2.4					
実施日	17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		23日(月)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)		30日(月)									
献立名	①ごはん ②のり佃煮 ③冷やししゃぶしゃぶ ④もずくスープ ⑤牛乳		①ごはん ②ホキの天ぷら ③切干し大根の炒め煮 ④ひろしまっこ汁 ⑤牛乳		①パン ②コーンシチュー ③レパーのから揚げ ④温野菜 ⑤牛乳		①ごはん ②豆腐と豚肉の四川風炒め ③中華サラダ ④牛乳		①親子丼 (ごはん) ②小いわしのから揚げ ③昆布あえ ④牛乳		①ごはん ②さばの梅煮 ③即席漬 ④豆腐汁 ⑤牛乳		①ごはん ②揚げ豆腐のそぼろあん かけ ③赤だし ④牛乳		①小型バターパン ②ミートビーンズ スパゲッティ ③グリーンサラダ ④牛乳		①ごはん ②チンジャオロースー ③はるさめスープ ④小魚アーモンド ⑤牛乳		①ごはん ②含め煮 ③野菜炒め ④牛乳									
食材料名	①▲ごはん ②○のり佃煮 ③●豚肩ロース肉 清酒 食塩 □たまねぎ □きゅうり ■にんじん □しょうが しょうゆ 食酢 □レモン果汁 ▲さとう 食塩 ④●鶏卵 ○もずく □たまねぎ ■にんじん 中華スープの素 清酒 しょうゆ 食塩 こしょう △ごま油 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③●若鶏胸肉 □切干しだいこん ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 しょうゆ 清酒 ▲さとう 水 ④●油揚げ ▲じゃがいも □たまねぎ ■なす ■にんじん □えのきたけ ■こまつな ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ ⑤○牛乳		①▲基準パン ②●若鶏もも肉 ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん □(冷)ホールコーン □クリームコーン △ナタネサラダ油 クリームポタージュの素 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●(冷)豚レパー ▲コーンスターチ △食用米油 ④□キャベツ 食塩 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●豚肩肉 ●絞豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■にんじん だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 ▲さとう 食塩 水 ②○(冷)小いわし(唐揚げ用) △食用米油 食塩 ③□キャベツ 食塩 ■こまつな ○塩昆布佃煮 ④○牛乳		①▲ごはん ●若鶏胸肉 ●鶏卵 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 ▲さとう 食塩 水 ②○(冷)小いわし(唐揚げ用) △食用米油 食塩 ③□キャベツ 食塩 ■こまつな ○塩昆布佃煮 ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さば素焼き 食塩 □しょうが しょうゆ ▲さとう 清酒 □ねり梅 水 ③□キャベツ 食塩 ■にんじん 食塩 しょうゆ ④●木綿豆腐 ●油揚げ □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②▲絞豆腐 ▲コーンスターチ △食用米油 ●豚もも肉 赤ワイン ●レンズ豆(蒸し) ●ひよこ豆(水煮) □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 しょうゆ みりん ▲さとう 食塩 □しょうが しょうゆ ③▲じゃがいも ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん □えのきたけ ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 水 ④○牛乳		①▲バターパン ②▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●豚もも肉 赤ワイン ●レンズ豆(蒸し) ●ひよこ豆(水煮) □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ みりん 水 デミグラスソース □トマトケチャップ □トマトピューレ ウスターソース しょうゆ 食塩 こしょう 水 ③●まぐろ(油漬) ■ほうれんそう □キャベツ 食塩 □きゅうり 食塩 食酢 △ナタネサラダ油 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ④○牛乳		①▲ごはん ②●牛肩肉 清酒 しょうゆ ■ピーマン □たけのこ(水煮) △ごま油 □おろしにんにく □しょうが しょうゆ ▲さとう みりん 水 清酒 オイスターソース ▲コーンスターチ ③●豚もも肉 ▲緑豆はるさめ □たまねぎ ■にんじん ■ピーマン □ブラックマッペもやし □(乾)きくらげ ■葉ねぎ 中華スープの素 しょうゆ 清酒 食塩 こしょう △白いりごま 水 ④○小魚アーモンド ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍豆腐(ダイス) ▲じゃがいも 板こんにやく ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ③●豚肩肉 □キャベツ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん ■ピーマン △ナタネサラダ油 しょうゆ 食塩 こしょう ④○牛乳									
	栄養量	725	2.4	713	2.4	841	3.6	749	2.3	743	2.3	726	2.0	762	2.7	751	2.8	745	2.2	744	2.0							

※赤(●：たんぱく質 ○：無機質 おもに体をつくるもとになる)
※黄(▲：炭水化物 △：脂質 おもにエネルギーのもとになる)
※緑(■：カロテン □：ビタミンC おもに体の調子を整えるもとになる)
※栄養量欄の左はエネルギー(kcal)、右は食塩相当量(g)

Facebook
「広島市学校給食・食育」
<http://fb.com/364882206996015>



広島市ホームページ
「学校給食の献立」
<https://www.city.hiroshima.lg.jp/education/kyouiku-suishin/1026031/1009060.html>



広島市公式
LINE
アカウント



今月の給食費納期限
[第1期] 30日(月)

